

MENU CARTE

<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	59 €
<i>Plat & Dessert</i>	45 €
<i>Entrée & Plat</i>	50 €

Les Entrées

<i>Fleurs de Courgettes,</i> <i>Farce Volaille, Coulis Poivron Rouge, Pesto</i>	24 €
<i>Tataki de Thon,</i> <i>Gaspacho Vert, Pickles, Condiment Concombre-Persil</i>	26 €
<i>Foie Gras de Canard mi-cuit,</i> <i>Compotée de Cerise, Cerises 4 Epices et Réduction de vinaigre</i>	26 €
<i>Noix de Saint Jacques,</i> <i>Mousseline de Carotte, Sauce Curry, Chips Patate Douce</i>	26 €

La Mer

<i>Saint-Pierre,</i> <i>Sauce Citronnelle, Pressé de Poireaux au Nori</i>	30 €
<i>Lotte,</i> <i>Crème Pistache, Tomates, Poudre d'olive, Crémeux de Brocoli, Yuzu et endives</i>	30 €
<i>Bar,</i> <i>Billes de Pommes de terre, Ecrasé de Courgette, Jus de Bouillabaisse Oriental</i>	30 €

La Terre

<i>Filet de Bœuf aux Morilles « 50^{ième} anniversaire », (supplément au menu 3 €)</i> <i>Pommes Croquettes</i>	32 €
<i>Quasi de Veau,</i> <i>Crème d'Oignon Doux, Petit épeautre, Ris de veau</i>	30 €
<i>Agneau de Sept heures,</i> <i>Aubergines rôties en salade, Pois chiche, condiment yaourt</i>	30 €

<i>Fromages affinés servis au plateau</i>	15 €
<i>Les Desserts Maison à commander en début de repas (voir page suivante)</i>	

Notre sélection de desserts

Tous nos desserts, sorbets et glaces sont faits maison

Dans l'esprit d'une Tarte au Citron 17 €

*Citron Kalamansi
Feuilletine Pralinée
Sorbet Citron Limoncello
(Possible sans gluten)*

La Fleur de Griotte 17 €

*Bavaroise Pistache, Cœur de Cerises cuit et cru
Sorbet Cerise
(Possible sans gluten)*

Autour de la Fraise 17 €

*Fin Sablé Vanille Cœur Rhubarbe Citron vert
Mousseux Fraise
Sorbet Fraise
(Possible sans gluten)*

Soupe de Pêche Verveine en Blanc Manger 17 €

*Glace Verveine
Tuile Amande
(Possible sans gluten)*

Afin de maintenir un niveau de service de qualité, il est préférable de passer commande en début de repas